



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Velas comestibles.

Tiempo de Preparación:	Descripción:		
-------------------------------	---------------------	--	--

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
		Vela luminosa:	
		Chocolate blanco.	O de leche, semiamargo Sugerencia de marcas: Sicao o alpezzi.
		Molde de cactus o sombrero mexicano.	
100	grs.	Crema ácida.	
100	grs.	Leche condensada.	
		Tarro de diamantina.	
		Vela de mantequilla y queso:	
250	grs.	Mantequilla con sal.	Marca de su preferencia.
150	grs.	Queso brie.	
150	grs.	Queso crema.	
150	grs.	Queso gorgonzola.	
		Cazuela de barro.	O un jarro pequeño.
20	grs.	Hierbas finas.	
20	grs.	Chile piquin.	
1	Barra.	Pan blanco.	O galletas habaneras.
		Frutos secos.	Nueces, almendras y pistachos.

CEDO

1	Pza.	Chile morron.	
---	------	---------------	--

#	Preparación:
1	Derretir la base.
2	Añadir ingredientes.
3	Mezclar.
4	Vertir en el molde.
5	Centrar pabito.
6	Refrigerar.